

the tavern

GRILL & LOUNGE

brunch menu



メニューより
お好きなスターターをお好きなだけ

本日のスープ

メインコースを一品お選びください

デザートサロンより
お好きなスイーツを
コーヒー、紅茶と共に楽しみください

6,500

グラスシャンパンと
ハウスビバレッジをお好きなだけ

+4,500

上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。

chefs signature starters



■鮭のサラダ

■ハムの盛り合わせ

■鱒のマリネ フィヨルドビー レフォールクリーム カリフラワー 芽キャベツ

■ブレンダーード

根セロリのルムラードサラダ ハニーグリーンマスタードドレッシング

■シェフおまかせサラダ

■バナナワッフル - 蜂蜜柚子コンポート アプリコットクーリ

ギリシャヨーグルト ココナッツ

■黒豆スフレパンケーキ - 黒蜜 抹茶 紫蘇 マスカルポーネクリーム

■ベリーフレンチトースト - ハスカップ クランベリー

シャンティークリーム メープルシロップ

main courses



骨付きポークロースのグリル 蜂蜜とマスタード スパイスクラスト

林檎のキャラメリゼ クレソンサラダ

グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ

マッシュポテト 春野菜 ホースラディッシュ ビーフジュ

カービングスタイル または グリルステーキスタイル

鱈のグリル 帆立 海老 浅利 北海道ビーンズ カリフラワー 貝のクリームソース

茄子のグラタン トマト バジル パルメザンチーズ

シグネチャー クロワッサンエッグベネディクト

トマトオランダーズソース ホウレンソウ シャンパンハム ルッコラ

アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

北海道産 テンダーロイン F1120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,200円

北海道産 サーロイン F1120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +3,800円

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様は
ご注文の際に係りの者にお申し付けください。